AIL AU FOUR

Pour 4 personnes: 4 têtes d'ail nouveau, 50 g de beurre, sel, poivre, 1 verre d'eau.

Incisez délicatement les têtes d'ail pour dégager les gousses à mi-hauteur sans toutefois les détacher. Posez-les dans un plat beurré, salez, poivrez, mettez une noisette de beurre sur chaque tête. Faites légèrement colorer en plaçant le plat à four moyen préchauffé pendant 20 à 30 mn, puis baissez le four (th 4 150° C) et arrosez d'un verre d'eau chaude. Continuez la cuisson à four doux pendant 1 h 30 en arrosant souvent avec l'eau du plat et en rajoutant éventuellement de l'eau. Servez avec des tartines de pain de campagne et de fromage blanc aux fines herbes. Si l'ail dore trop vite, protégez-le avec une feuille de papier d'aluminium.

SOUPE A L'AIL

Pour 4 personnes: 12 gousses d'ail, 2 feuilles de sauge, 1 petite branche de thym , 2 oeufs, 1 c à café de vinaigre de vin, sel, poivre, cerfeuil ou persil plat.

Mettez un litre d'eau à chauffer dans une casserole avec le thym, la sauge, une pincée de sel et du poivre. En attendant l'ébullition, épluchez les gousses d'ail et pressez-les (écrasez-les d'un coup avec la paume de la main). Ajoutez-les dans la casserole. Laissez cuire la soupe à petits bouillons pendant 30 mn jusqu'à ce que l'ail soit tendre, puis, 5 mn avant la fin de la cuisson, séparez les jaunes des blancs (gardez ces derniers pour une autre préparation). Battez rapidement les jaunes avec le vinaigre et versez-les dans une soupière. Liez la soupe. Pour cela, prenez une cuillerée de liquide et incorporez-la doucement aux jaunes en tournant vivement; continuez avec une deuxième puis une troisième cuillerée et, enfin, versez le reste de la soupe. Il faut procéder doucement de manière que les jaunes ne coagulent pas. Parsemez de pluches de cerfeuil ou de persil plat ciselé et servez immédiatement, Vous pouvez accompagner de croûtons aillés. Vous pouvez utiliser les blancs d'oeufs. Après avoir passé le bouillon ou chinois, remettez-le sur le feu. Dès le retour de l'ébullition, versez-y les blancs en battant au fouet dix secondes, puis retirez du feu, (les blancs forment des filaments). Liez la soupe comme précédemment. Cette soupe, nommée tourain dans le Sud-Ouest, se réalise en faisant blondir les gousses d'ail dans 1 c à soupe de saindoux.

SOUPE A L'AIL

Mettez 1 1/2 litre d'eau dans une marmite. Salez. Ajoutez 5 gousses d'ail écrasées, 2 feuilles de laurier et de sauge émiettées et 3 c à soupe d'huile. Faites bouillir 20 mn puis passez le bouillon. Délayez 2 jaunes d'oeufs avec quelques cuillerées de bouillon légèrement refroidi. Versez dans le bouillon très chaud. Versez le potage bouillant sur quelques fines tranches de pain de campagne rassis. Servez aussitôt.

SOUPE A L'AIL

Pour 4 personnes: 1 litre d'eau, 1 pincée de sauge et de noix de muscade, 1 c à café d'ail semoule, sel, poivre, 4 c à soupe d'huile d'olive, 4 oeufs frais, 4 tranches de pain rassis.

Faites bouillir l'eau avec le sel, le poivre, la sauge, la noix de muscade et l'ail. Mettez le pain dans la soupière, arrosez d'huile. Au moment de servir, pochez les oeufs dans le bouillon. Versez le tout dans la soupière, servez avec du gruyère râpé.